

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

PKIPP dilaksanakan di PT. Bukit Baros Cempaka Sukabumi. Perusahaan ini memiliki struktur organisasi system linear. Produk utama yang diproduksi PT. Bukit Baros Cempaka Sukabumi adalah keju Gouda dan keju Mozzarella, sementara produk lain yang juga diproduksi antara lain snack dan *yoghurt*. Proses produksi keju dilakukan secara *batch*. Pengemas keju di PT. Bukit Baros Cempaka Sukabumi menggunakan kemasan plastik *vacuum* sebagai pengemas primer, dan karton sebagai kemasan sekunder. PT. Bukit Baros Cempaka Sukabumi menerapkan sistem sanitasi untuk menjamin higienitas serta kualitas produk yang dihasilkan. Sistem sanitasi diterapkan pada gedung dan lingkungan kerja, karyawan, air, mesin dan peralatan, serta bahan baku, pembantu, hingga produk akhir. Pengawasan mutu meliputi pengawasan bahan baku dan bahan tambahan, pengawasan mutu selama proses produksi, dan pengawasan produk akhir, dan penetapan tanggal kadaluarsa.

13.2. Saran

Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) lebih ditingkatkan untuk menjamin mutu produk keju yang lebih berkualitas yang dihasilkan PT. Bukit Baros Cempaka, Sukabumi.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1984. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. *Standart Mutu Susu Segar (SNI 01-3141-1998)*. Jakarta; Badan Standarisasi Nasional
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. *Standar Mutu Air Minuman dalam Kemasan (SNI 01-3553-2006)*. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.
- Berg, J.C.T. van den. 1988. *Dairy Technology in the Tropics and Subtropics*. Pudoc, Wageningen, Netherlands.
- Buckle, K.A., R.A. Edward., G.H. Fleet., M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press, Jakarta (Diterjemahkan oleh H. Purnomo dan Adiono).
- Christensen, J., Dudley, E., Pedersen, J. & Steele, J. 1999. *Peptidases and amino acid catabolism in lactic acid bacteria*. *Antonie van Leeuwenhoek*. **76**. 217– 246.
- Codex Alimentarius Commission. 2008. *Codex General Standard For semi-hard Cheese (Codex STAN 208-1999)*. WHO/FAO.
- Codex Alimentarius Commission. 2008. *Codex General Standard For Cheese (Codex STAN 283-1978)*. WHO/FAO.
- Codex Alimentarius Commission. 2010. *Codex Standard for Cheddar (Codex STAN 263-1966)*. WHO/FAO.
- Cogan, T.M. and Thomas P.B.. 2012. *Microbiology of hard Cheese*. NewYork : Wiley and sons Inc.
- Daulay, D. 1991. *Fermentasi Keju*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Fardiaz, S. dan B.S.L. Jenie. 1984. *Sanitasi dalam Pengolahan Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.

- Fox, P. F., P. G. Timothy, and Paul L. H. M., 2000. *Fundamentals of Cheese Science*. Aspen Publishers, Inc. Irelandia.
- Geiser, M.. 2003. The wonders of whey protein. *NSCA's Performance Training Journal* 2, 13-15.
- Griffin, R.W. dan Ronald J. E. 2007. *Bisnis Edisi Kedelapan*. Indonesia: PT Gelora Aksara Pratama
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-hasil Olahan Susu, Daging, Ikan dan Telur*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Hobbs, B.C. dan Richard J.G. 1978. *Food Poisoning and Food Hygiene*. London: Edward Arnold Ltd.
- Jayaprakasha H. M. and Y. C. Yoon. *Production of Functional Whey Protein Concentrate by Monitoring the Process of Ultrafiltration*. *Asian-Australians Journal of Animal Science*. 2005. Vol 18, No. 3, 433-438.
- Jenie, B.S. 1988. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Law Barry A. and A.Y. Tamime. 2010. *Technology of Cheesemaking 2nd Ed*. John Wiley & Sons Ltd, United Kingdom.
- McSwane, D., Nancy R., dan Richard L. 2000. *Essentials of Food Safety and Sanitation Second Edition*. USA: Prentice-Hall, Inc.
- Mehlomakulu, N.N. 2011. *Yeasts As Adjunct Starter Cultures In Cheese Making*. Faculty of Natural and Agricultural Sciences Department of Microbial, M.Si Thesis, Biochemical and Food Biotechnology University of the Free State Bloemfontein
- Monalisa, dan Safrezi Fitra. 2011. *Kenaikan Konsumsi Dorong Penjualan Produsen Pengolahan Susu*. <http://www.indonesiainancetoday.com/read/7193/Kenaikan-Konsumsi-Dorong-Penjualan-Produsen-Pengolahan-Susu>
- Paperus. 2009. *Pengertian organisasi dan Metode*. <http://paperusadvance.blogspot.com/2009/10/arti-organisasi-metode-dan-struktur.html>.

- Purnawijayanti, H.S. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rahman, A., S. Fardiaz., W. P. Rahaju., Suliantri dan C. C. Nurwitri. 1992. *Teknologi Fermentasi Keju*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Reinhold, V. N. 1998. *Fundamental Of Diary Chemistry 3rd Ed.* An AVI Book, New York.
- Santoso, A. dan Priyanto S. 1995. Kamus Bahasa Indonesia. Surabaya: Kartika
- Scott, R. 1986. *Cheesemaking Practice*. Elsevier Applied Science Publishers Ltd., London, Inggris. Winarno, F. G. dan Fernandez, Ivone E. 2007. *Susu dan Produk Fermentasi*. Bogor, M-BRIO PRESS.
- Soekarto, T.S. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB
- Soeparno. 1992. *Prinsip Kimia Dan Teknologi Susu*. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada,.
- Susanto, T. dan Yunianta. 1987. *Teknologi Bahan Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Sutarto, W. 1982. *Organisasi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Swastha, B dan Irawan, S. 1990. *Manajemen Pemasaran Modern*. Lembaga Manajemen Akademi Perusahaan. Yogyakarta: YKPN.
- Swastha, B. dan Irawan. S. 1997. *Pengantar Bisnis Modern. Edisi III*. Yogyakarta: Liberty.
- Syarief, R., S. Santausa, St. Isyana B. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: Laboratorium Rekayasa Proses Pengolahan Pangan PAU Pangan dan Gizi IPB
- Thompson, J. 1987. *Sugar transport in the lactic acid bacteria. Sugar Transport and Metabolism in Gram-Positive Bacteria* (eds J. Reizer & A. Peterkofsky), pp. 13–38, Ellis Horwood Ltd., Chichester.

- Umar, H. 2000. *Business An Introduction*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lactisia Press, Yogyakarta.
- Wignjosuebrotto, Sritomo. 1996. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Jakarta: Guna Widya.
- Winarno, F.G.1993. *Pangan : Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Yvon, M. & Rijnen, L. 2001. *Cheese flavour formation by amino acid catabolism*. *International Dairy Journal*, **11**, 185–201.